

Vepřové maso na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové plecko 1 kg
- kořen zázvoru 1 ks
- feferonka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Maso pokrájíme na kostky, osolíme, okořeníme pepřem a kmínem
2. Pečeme v troubě vyhřáté na 190-200 °C asi 60 minut, během pečení občas promícháme a podlijeme horkou vodou
3. Tak 15 minut před koncem nastrouháme lžící zázvoru nasekáme feferonku a promícháme s masem, výpek zaprášíme moukou a ještě 15 minut pečeme
4. Takto upečené vepřové podáváme nejlépe s knedlíkem, zelím a na tuku orestovanou cibulkou.